

# Il formaggio è anche un'«arma» per fermare il cancro

**RAGUSA** - Nella prevenzione del cancro un ruolo di primo piano viene esercitato dai prodotti lattiero-caseari grazie all'azione del Cla, l'acido coniugato linoleico. Ricercatori italiani, svizzeri, statunitensi, olandesi e francesi si sono confrontati sulle potenziali proprietà antitumorali dei prodotti lattiero-caseari nel corso di uno dei convegni scientifici che si sono svolti ieri al castello di Donnafugata nell'ambito di «Cheese Art» 2002. È emerso che la causa del 70 % dei decessi per tumore è dovuta a fattori ambientali e un terzo di

questi possono essere prevenuti attraverso un intervento nell'alimentazione.

I componenti del latte sono ricchi di proteine di alta qualità, minerali e vitamine essenziali per una dieta corretta, di conseguenza, nella prevenzione. Negli ultimi anni c'è stata molta attenzione attorno alle componenti grasse del latte come agenti terapeutici, soprattutto sul Cla, che può inibire il cancro agendo sulla formazione dei vasi ematici. «Nel siero, forte del suo 75% di proteine - ha detto Don Palmquist, dell'Ohio State University - sono concen-

trata la maggior parte delle sostanze antitumorali che, nella profilassi, svolgono un'azione antiossidante».

Un'indagine dell'Università di Catania ha dimostrato che particolarmente ricchi di antiossidanti e acido coniugato linoleico sono alcuni formaggi storici siciliani come, per esempio, il «ragusano». Effetti benefici nella prevenzione del cancro al colon e alla mammella emergono pure dall'acido butirrico del latte. E sono stati illustrati anche i risultati di uno studio realizzato in Svizzera sulla composizione degli acidi

grassi nel latte prodotto in pianura, montagna e altopiano. Ecco perché la ricerca scientifica è fondamentale. L'ha confermato il Rettore dell'Università di Catania, Ferdinando Litteri. «La ricerca universitaria e la sinergia fra istituzioni scientifiche e territoriali - ha sottolineato - possono fornire importanti ricadute formative, economiche e sociali che hanno cioè un potenziale impatto sulla qualità della vita e sulla salute».

Michele Barbagallo



Formaggi: buoni e utili